

PRIMI PIATTI

# Riso con patate, cilantro e menta

LUOGO: Asia / Pakistan

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

- ½ cucchiaino di filetti di zafferano
- 1 ½ tazza d'acqua bollente
- 2 tazze di riso basmati o altri tipi di riso a grano lungo
- 2 cucchiaini di olio vegetale
- 4 chiodi di garofano
- 1 stecca di cannella
- 2 patate tagliate in cubetti da 1 cm
- 2 cucchiaini di menta tritata
- 1 cucchiaino di zenzero fresco tritato
- ½ tazza di yogurt bianco magro
- ¼ cucchiaino di sale
- ¼ cucchiaino di cilantro tritato
- 1 cipolla affettata finemente

## PREPARAZIONE

- 1 Immergete lo zafferano in una piccola ciotola con 1 cucchiaino di acqua bollente per circa

10 minuti. Lavate, nel frattempo, il riso sotto l'acqua corrente fredda fino a che non ci siano più residui nell'acqua. A questo punto scolatelo e mettetelo in una ciotola di media grandezza e ricopritelo con l'acqua lasciandolo in immersione per 30 minuti.

Scaldate il forno a 180°C.

Portate una grossa casseruola d'acqua ad ebollizione, aggiungetevi il riso, mescolate bene e fate bollire vivacemente per 5 minuti e scolate.

Mentre il riso cuoce, scaldate l'olio in una grossa casseruola a fuoco medio, aggiungetevi i chiodi di garofano e la cannella e mescolate per 30 secondi.

Aggiungetevi, ora, le patate e cuocete, mescolando frequentemente, fino a doratura (circa 5 minuti). Rimuovete dal fuoco e cospargete con menta e metà dello zenzero il composto di patate, quindi versateci sopra anche metà del riso.

Mettete lo yogurt, il sale, lo zafferano e il liquido dello zafferano in una piccola ciotola e miscelate bene.

Versate metà del composto con lo yogurt sul riso nella casseruola. Cospargete lo zenzero rimanente, il cilantro e la cipolla sopra tutto e coprite con il riso rimanente.

Versate ancora sopra il riso ciò che è rimasto del composto di yogurt. Versate l'acqua bollente rimasta lungo i lati del composto, coprite e infornate fino a che il riso sia tenero e tutto il liquido sia assorbito (circa 15 minuti).

Non appena i lati della torta si sono ritirati dalla casseruola, allora scaldate un piatto, mettetelo a faccia in giù nella casseruola e voltate il riso nel piatto.